

I  
Liebe Gäste wir begrüßen sie recht herzlich in der Linde.

### **Les Entrées- klassische Vorspeisen**

Französische Vorspeisenplatte- perfekt zum Teilen  
Kleine Quiche lorraine, Tête de moine mit Feigensenf, gegrillte Merguez Wurst, französische Bergsalami  
und Gänseleberparfait, Garnelencocktail und Baguette  
24,80

Tatar vom Rinderfilet fein abgeschmeckt  
mit Trüffel- Creme fraîche und Baguette  
16,80

Crotin Chavignol Ziegenfrischkäse mit Lavendel-Honig glaciert auf marinierter roter Beete  
12,80

Gratinierte Jakobsmuscheln und warme mediterrane Spinattarte mit Couscus Salat  
16,80

### **Salate**

#### **Salat und Steak**

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und Blattsalaten,  
ofenfrisches Brot  
21,80

#### **Salatteller mit „Allerlei vom Meer“**

Hausgebeizter Lachs und gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit  
Balsamico  
21,80 als Vorspeise 16,80

### **Suppen**

„Schwäbische Suppenschüssel“  
Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle  
6,50

Elsässer Schneckenrahmsuppe mit Knoblauchbaguette  
6,50

„Bouillabaisse“ nach Art des Hauses mit Loup de mer, Rotbarbe, Muscheln und Crevetten,  
Knoblauchbaguette  
11.-

## **Empfehlungen-Fleisch**

### **„Noisette d'agneau“ provencale**

Lammhüfte rosa gebraten mit Knoblauch und Rosmarin, Ratatouille und Kartoffelgratin  
28,80

### **„Coq au vin“**

nach Art des Hauses, halbe Freilandpoularde in kräftiger Burgundersoße mit Schmorgemüse und  
Meersalzkartoffeln  
19,80

### **Rinder-Filet „Café de Paris“**

rosa gebraten mit würziger Kräuterkruste gratiniert mit Rotwein-Schalotten, frischem Marktgemüse,  
Trüffeln und Dauphinekartoffeln  
32,80

### **„Boeuf bourguignon“**

Schulterfilet vom Rind in kräftiger Burgundersoße geschmort mit Wurzelgemüse und hausgemachten  
Nudeln  
19,80

## **Fisch – Muscheln**

### **„Cassoulet“ von Edelfischen**

Filets von Loup de mer, Lachs und Steinbeisser mit Riesengarnelen in Beurre blanc mit frischem Marktgemüse  
und Meersalzkartoffeln  
30,80

Souffliertes Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen auf Petersilien-Kartoffelmousseline mit Rotwein-  
Schalottenbutter  
27,80

Frische französische Felsenauster mit Baguette  
ab 2 Stück / pro Stück 3,80

Frische Muscheln „provincialisch“

In Weißwein-Tomatensud mit Knoblauch Kräutern und mediterranem Gemüse, frisches Baguette  
14,80

## **Vegetarisches**

Gratin-Törtchen von Kartoffeln und Pfifferlingen mit frischem Sommergemüse und Petersiliensoße, Rahm-  
Pfifferlinge  
18,80

Bio- Dinkel Köchle auf mediterranem Zucchini-Paprikagemüse und Blumenkohl-Reis  
18,80

## Einfach Linde – Tradition verpflichtet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Salatteller  
27,80

„Filettöpfe“ Schweinelendchen auf Butterspätzle mit Rahmpilzen , Schupfnudeln, dazu Salatteller  
19,80

„Linde-Grillpfännle“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit Pfeffersöße ,hausgemachter  
Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller  
19.-

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und hausgemachten Spätzle dazu Salatteller  
der Saison  
17,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle  
oder Pommes frites und Salatteller  
16,50

### „Maultaschen unsere Oma hat die Besten gemacht“

Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und Blattsalat  
13,80

## Dessert

„Souffle au chocolat“  
Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Sorbet und Kompott von Weinbergpfirsich  
9,80

Creme brulée und und weißes Nougateis mit Armagnac-Pflaumen und Chichi (gebackener Brandteig)  
9,80

Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Beerenfrüchten, Mandarinsorbet und Japonaismeringen  
9,80

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren  
6,20

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne  
6,20

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso  
3,80

Gemischtes Eis mit Sahne  
4,80